KOBIETA W DOMU I SALONIE

-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM-

Nr. 175. Dodatek tygodniowy do Nr. 8813 z dnia 27 marca 1929.

Pod redakcją JANINY PEŁEŃSKIEJ.

Pogadanka.

Policzenie pracy kobiet polskich dziś -- i przed 35 laty.

Lwów, 26 marca.

Krótki już tylko okres czasu dzieli nas od otwarcia Wystawy Poznańskiej, która obok przeglądu dorobku całego narodu do chwili obecnej, w oddzielnym Pawilonie pracy kobiet, ma dać przegląd dorobku kobiety polskiej w skarbnicy naszych dóbr materjalnych i duchowych.

Praca komitetu tej wystawy odbywa się z wielką intensywnością, zwłaszcza, że Wystawa ta ma być nietylko obrazem działalności kobiecej za ostatnie dziesięciolecie w Polsce niepodległej, ale w rzucie retrospektywnym objemować całokształt pracy społecznej kobiety polskiej. W przededniu tego nowego policzenia naszej działalności, szczególniej na czasie będzie przypomnienie jednym, a uświadomienie drugim poprzedniego etapu podobnej pracy, które znajdujemy w pięknym fejletonie jednego z pism warszawskich, skreślone piórem Lwowianki, kryjącej swe nazwisko pod inicjałami A. A.

Etapem tym była urządzona w r. 1894 we Lwowie Powszechna Wystawa Krajowa. Posłuchajmy, co o Pawilonie Pracy Kobiet na tej Wystawie mówi autorka fejletonu:

Praca przygotowawcza trwała w gorączkowem tętnie z całem zrozumieniem wielkiego, narodowego obowiązku.

Tu dziś zajmuje nas przedewszystkiem ówczesny „Pawilon Pracy Kobiet", który przedewszystkiem miał tę chlubną zaletę, że jednoczył w sobie pracę wszystkich kobiet nietylko z różnych dzielnic, ale i ze wszystkich organizacyj i stowarzyszeń.

Nie było żadnych innych pawilonów kobiecych, kobiety ówczesne — choć rozproszone i w niewoli — zrozumiały, że nie chodzi tu jedynie o zadowolenie i dumę z wystawionego dorobku narodowego, ale — co ważniejsze — o pokaz tej łączności, jednoczącej wszystkie kobiety polskie w imię jednego celu...

W „Pawilonie Pracy Kobiet" zgromadziła skrzętnie myśl i dłoń niewieścia wszystko, czem przed światem pochlubić się mogła.

A więc w jednym skrzydle pawilonu był pokój z wyprawą panny młodej — urządzony przez ówczesną znaną działaczkę hr. Annę Potocką z Rymanowa. Najpiękniejsze krajowe, znane płótna koreczyńskie, koronki zakopiańskie i inne, głosiły już wówczas to hasło: kupujcie tylko wyroby krajowe!

Następnie wzorowy pokój dziecinny; dalej kuchnia, spiżarnia, mieszczące wszystko, co gospodyni wiejska wytworzyć zdoła.

Dalej — rozpatrzywszy się w działalności kobiety w jej pracy praktycznej — zwracamy się do działu, najbardziej świadczącego o dotychczasowym rozwoju duszy i myśli kobiecej — do działu działalności kobiet polskich na polu umysłowem: literackiem i społecznem.

Dwie naprzeciwległe ściany w środkowej nawie pawilonu — tuż przed wystawą pensjonatu Wiktorji Niedziałkowskiej — przedstawiają cały dorobek twórczej pracy kobiet polskich, ułożony pod egidą dwóch najznakomitszych autorek i Polek — Klementyny z Tańskich Hofmanowej i Elizy Orzeszkowej. — których pięknie udekorowane biusty zwracają uwagę widza tuż na wstępie tej wystawy.

Dział ten zebrała skrzętnie i przedstawiła z pomocą innych, znana na polu pedagogicznem i literackiem, Antonina Machczyńska.

Pod egidą Tańskiej oprócz wielu jej własnych portretów, fotografji, rękopisów i innych pamiątek, pomieszczone zostały najdawniejsze wydawnictwa autorek polskich, tychże portrety i fotografje.

W około Elizy Orzeszkowej, jej wydawnictw i dzieł w oryginale i tłumaczeniach, skupione zostały dzieła i prace wszystkich współczesnych autorek i poetek polskich. Prócz tego zmalazły tu miejsce wszystkie wydawnictwa literatury ludowej i pedagogicznej.

Jako dalsze przedstawienie literatury dziecięcej, uważać można tuż obok wystawę „Wieku młodego" Ireny Mrozowickiej i nieco dalej wydawnictwa znakomitego „Małego Światka" pani Anny Lewickiej — (szeroko znanej, czcigodnej laureatki naszej!) — którego wspaniały numer okazowy, z artystycznie wykonaną winietą, zajmuje całą ścianę.

Naprzeciw tejże — znów okazy ducha kobiecego, który łamiąc się z powszednością i trudnością swoich cichych przeznaczeń, sięga wyżej w dziedziny światła i wiedzy. Tu widnieją tablice statystyczne, wykazujące ilość Polek doktoryzowanych; w gablotach dyplomy, tezy i dysertacje, obok dzieł naukowych. Zebraniem i ugrupowaniem tego działu, przedstawiającego niemałe trudności z powodu rozsypanych po świecie naszych kobiet pracujących umysłowo, zajęła się Stefanja Wechslerowa, ówczesna przewodnicząca „Czytelni kobiet" we Lwowie.

Obok tegoż działu znajdujemy jeszcze tablice statystyczne nauczycielek, kobiet pracujących w przemyśle, — tablice wszystkich stowarzyszeń kobiecych we Lwowie, tychże sprawozdania, druki i inne okazy udziału kobiet polskich w pracach społecznych.

W prawem skrzydle pawilonu rozłożono niezmierną ilość przeróżnych robót, będących wystawą prawdziwie praktycznych szkół stowarzyszeń, jakoteż i osób prywatnych.

Następnie w dwóch szafach — widny z dala — rozmieścił się „Poznań", dalej „Toruń" i nakoniec „Warszawa" z szeregiem najpiękniejszych haftów, gobelinów, malowideł itd.

Mijając dalsze wspaniałe kilimy, dywany i makaty, zgromadzone w ustawionym na środku namiocie, zbliżamy się nakoniec do działu lwowskich i prowincjonalnych stowarzyszeń dobroczynności z okazami z ochronek i zakładów oraz z tablicami statystycznemi i fotografjami.

Tu w końcu mieszczą się też prześliczne cacka artystyczne, prace pań lwowskich, przeznaczone i sprzedawane na zasilenie towarzystw dobroczynnych, jakoteż wydawnictwa i wyroby TSL., również na sprzedaż wystawione.

Najcudowniejszą, niezapomniane radości przynoszącą pracą — było przez cały czas trwania wystawy — przyjmowanie wycieczek zamiejscowych. Cały zapał, entuzjazm swój i niewyczerpane siły wkładała w nie wspomniana powyżej redaktorka „Małego Światka", p. Anna Lewicka, przyjmując i oprowadzając swoich małych czytelników po wystawie — jakoteż nauczycielstwo lwowskie, przy wycieczkach szkolnych.

Podobnie wzruszające były wycieczki ludowe, z okolic bliższych i dalszych Lwowa i całej ówczesnej „Galicji", jak też dalekiego Śląska. Tu znów stanęła do pracy niezapomniana, nieodżałowana przodownica w pracy nad ludem — Marja Wysłouchowa.

W rzędzie wycieczek, nie mogę pominąć jednej, może ze wszystkich najdroższej i najbardziej oczekiwanej.

W dniu 9 lipca 1894 r. przyjechała upragniona, dawno zapowiadana wycieczka z Warszawy z inicjatorką tejże Reinschmit - Kuczalską na czele. Dla omylenia czujnych oczu — swych troskliwych opiekunów — jechały w różnych porach i odstępach czasu jej towarzyszki.

Nie miejsce tu na opisywanie niezapomnianych wspólnych wędrówek przy zwiedzeniu Wystawy; do najmilszych zaliczyć trzeba ów uroczysty wieczór, urządzony w Czytelni kobiet w dniu 13 lipca, w celu powitania i poznania bliższego drogich gości. Ileż tu słów padło gorących, ile zapewnień i planów śmiałych w imię nierozdzielnej łączności, — niejedno wyłoniło się postanowienie, niejedna myśl, niejeden program na przyszłość.

Do tych siostrzyc z nad Wisły i do tych z nad Warty, które zachowały bokactwo ducha i skarby uczuć, mimo buntów i kaźni, wiszących nad każdą ich myślą i czynem, — trwały się serca nasze i dłonie do wspólnej pracy, by doczekać kiedyś tej z niezachwianą wiarą wyczekiwanej chwili, w której razem zjednoczone, powitamy zmartwychwstałą Ojczyznę...

I doczekałyśmy — choć nie wszystkie — tego cudu, i dziś, w roku 1929, urządzamy w Wolnej Polsce Powszechną Wystawę Krajową w Poznaniu..., a na niej — mamy też swój własny „Pawilon Pracy Kobiet".

Starajmy się gorliwie o godne przedstawienie tej pracy.

*

Tyle o tym pięknym czynie kobiecym z przed lat 35 mówi autorka. Do jej apelu do kobiet współczesnych łączę dziś słowa moje. Przypominam Wam, Miłe Czytelniczki, moją pogadankę na ten temat przed paru tygodniami. Poprzyjcie Wszystkie prace Komitetu. Nadsyłajcie na ręce Komitetu Wojewódzkiego datki po 5 zł. na koszta urządzenia Wystawy. A nadto pamiętajcie, o trwałym pomniku tej Wystawy i pracy umysłowej kobiet, o przygotowującej się **bibljografji wszystkich autorek polskich**, która ma być wydana nakładem lwowskiego Stowarzyszenia Kobiet z wyższem wykształceniem. Przedpłatę w kwocie 20 zł. na to dzieło, które powinno się znaleść w domu każdej uświadomionej obywatelsko kobiety polskiej, należy nadsyłać na ręce skarbniczki Kom. **dr. Kurkowej**, Lwów, Ossolineum.

J. P.

Z dziedziny mody

Kostjumy, komplety i obuwie wiosennego sezonu

Lwów, 26. marca.

Z jaką niezwykłą radością witamy w tym roku promienie słońca, zapowiadające nakoniec po tak długiej i



Wykwintna toaleta popołudniowa.

ciężkiej zimie nadejście wiosny. Wraz z nią zmienia się sylwetka kobiety. Po zrzuceniu futer i ciężkich okryć staje się smuklejsza, wytworniejsza. Z nastaniem dłuższych dni pogody i słońca myśl modnych pań zwraca się do tych prześlicznych, przedziwnie miękkich i delikatnych materjałów



Modne buciki i torebka.

wełnianych, które obok eleganckiego wyglądu i doskonałego rzutu fałdów zapewniają jednak jeszcze dostateczne ciepło, aby chronić ich właścicielkę od zmienności temperatury tego sezonu.

A więc pierwszym warunkiem jest obecnie zaopatrzenie garderoby w suknie wełniane, uzupełnione bądź to żakietem, bądź płaszczem stanowiącym komplet tembardziej, że obecna moda wymaga, aby płaszcz był krótszy od sukni. Warto wyliczyć dla przykładu garść tych nowych nazw, którym odpowiadają nowe tkaniny wełniane, stojące do dyspozycji sztuki krawieckiej na kostjumy i komplety wiosenne. A więc na płaszcze: ondalic,, granicella, ruisselana, burlana, rudellic, na wykwintniejsze kostjumy floquella nikly, djersic, crepella, toilic, tchinella i wi. Wszystkie te materjały i wiele innych im podobnych odnaczają się lekkością spowodowaną specjalnym sposobem wyrobu, jest on ażurowy nawet w materjałach cieplejszych. Jeden z nich imituje delikatną koronkę, drugi wygląda jakby był wykonany robotą szydełkową, inny wykazuje delikatne mereszki, tamten znów przypomina subtelny adamaszek.

Komplety wiosenne są często zestawione z dwóch różnych materjałów. Z jednego i tego samego materjału płaszcz i spódniczka, lub żakiet i spódniczka z odmiennym jumperem lub doszytym do spódniczki corsagem. Na corsage i jumpery przynosi moda materjały: djersalvéol, zig-zella, djersaplume itp. odznaczające się nadzwyczajną lekkością, tak, że metr takiego materjału nie waży więcej nad trzydzieści kilka gramów.

Fantazyjność tych materjałów, zastosowanie haftów i aplikacyj zwłaszcza do jumperów i bluz, nadaje toaletom wiosennym specjalny szyk i charakter kobiecy, jakkolwiek w kroju widzimy nawrót do prostoty i linji mniej falistych. Również nieregularna długość dolnego obwodu została zarezerwowana tylko do toalet t. zw. habillées

Specjalną uwagę należy poświęcić w nowym sezonie obuwiu. Tak modne w zeszłym roku pantofelki z przepaskami zostały już zdetronizowane i choć nie znikły zupełnie, odgrywają tylko poboczną rolę. Natomiast widzimy tendencję do mniej głębokiego wycięcia pantofelka tak, że forma ta zbliża się niemal do charakteru półbucików. Barwy nowego obuwia wiosennego są ciemniejsze i mniej jaskrawe, aniżeli w sezonie poprzednim. Tony różowawe wychodzą z mody, a powodzeniem cieszą się barwy piaskowe aż do orzechowej i ciemno-bronzowej. Bucik piaskowy nosi się do zielonego i ponsowego, bronzowego i żółtego, niebieskiego, a nawet czarnego. Do czarnych toalet znowu modny jest bucik czarny lakierowy, gładki albo w kombinacje z skórą wężową lub jaszczurczą. Wogóle egzotyczne skóry znowu wracają do mody. Szczególniej skóra jaszczurcza w rozmaitych zabarwieniach należy do elegancji.

W ścisłej harmonji ze sobą pozostaje barwa bucika i pończochy. Tylko do zupełnie jasnych bucików, które się nosi do całkiem jasnych sukien, używa się pończoszki cielistej. Pozatem powinna być pończocha dostosowana w odcieniu do bucika, nie jaśniejsza, ale i nie ciemniejsza. Do bucików czarnych jest uważana ciemno popielata „zadymiona" pończoszka jako najwykwintniejsze uzupełnienie.

Elegantka uważa sobie w nowym sezonie także za swój obowiązek dostosować kolor, a jeśli możliwe skórkę torebki do obuwia. **Nina.**

Przepisy kuchenne.

Pieczywo świąteczne.

PRZED ZBLIŻAJĄCEMI SIĘ ŚWIĘTAMI WIELKANOCNEMI PANIE NASZE PRZYJMĄ ZAPEWNE CHĘTNIE GARŚĆ WYPRÓBOWANYCH PRZEPISÓW NA PIECZYWO ŚWIĄTECZNE.

Lwów, 26. marca.

TORT CZEKOLADOWY.

Ćwierć kg. migdałów utrzeć w maszynce wraz z łupkami, ćwierć kg. cukru z wanilją i 5 dk. przesianej tartej bułki razem wymieszać. Następnie utrzeć ćwierć kg. czekolady i gotować w kwaterce wody tak długo, aż stanie się gładka i gęsta. Ubić 10 dkg. masła na pianę, dodać wymieszanych z cukrem migdałów, jedno całe jaje i 10 żółtek i trzeć to przez pół godziny. Nakoniec wlać wystudzoną czekoladę, wymieszać i dodać lekko pianę z pięciu białek. Masę rozdzielić na dwie części i wlać do formy dobrze masłem wysmarowanej i upiec w miernem cieple. Tort przełożyć następującą masą: Kwaterkę śmietanki zagotować z 10 dk. cukru, wlać łyżeczkę rozpuszczonej w wodzie mąki kartoflanej ,lekko zagotować, mieszając ciągle, następnie wbić dwa żółtka i zaciągnąć bez zagotowania. Po wystudzeniu smarować tort. Do tego tortu robi się następujący lukier: 15 dkg. czekolady, 10 dkg. cukru miałkiego gotować w szklance wody ciągle mieszając, aż się poczną tworzyć duże bańki. Gorący lukier rozprowadzić nożem na tort.

TORT LINCKI CIEMNY.

Utrzeć ¼ kg migdałów z łupką, dodać ćwierć kg. cukru miałkiego, cienko krajanej pomarańczki, nieco cynamonu i goździków tłuczonych. Zrobić ciasto z pół kg. mąki, tyleż masła, wymiesić z migdałami i cukrem, dodając trzy żółtka i nieco kwaśnej śmietany. Podzielić ciasto na dwie tortownice. Przełożyć konfiturą.

TORT MIGDAŁOWY TARTY.

Ćwierć kg. migdałów sparzyć i drobno usiekać, dać skórki pomarańczowej lub cytrynowej, dodać ćwierć kg. cukru, wsypać to do miski, dodać jedno całe jaje i sześć żółtek i trzeć pół godziny, aż ciasto będzie białe i poczyna rosnąć. Nakoniec wmieszać trzy białka ubite na pianę. Posmarować formę masłem i piec w niebardzo gorącym piecu. Tort polukrować lukrem czekoladowym.

TORT KASZTANOWY.

15 dużych, ładnie upieczonych kasztanów, obrać z łupki i przetrzeć przez maszynkę. Utrzeć 20 dk. masła na pianę, dodać 20 dk. miałkiego cukru, wanilji i 1/8 kg. tartych migdałów. Trzy całe jaja, pięć żółtek, mieszając wszystko dobrze. Nakoniec dodać trochę cienko pokrajanej cytrynatki. Polukrować lukrem czekoladowym.

TORT PROWANCKI.

Z 10 białek ubić pianę, wsypać do niej ćwierć kg. cukru i ćwierć kg. siekanych migdałów i upiec w tortownicy na bibule, dobrze masłem wysmarowanej.

Masa: 1/8 kg. masła utrzeć na pianę, domieszać 1/8 kg. cukru i 1/8 kg. przyrumienionych, a następnie zmielonych migdałów. Lukrować następującym lukrem pomadkowym: zrobić gęsty syrop z wody i cukru, wylać go na talerz lub miseczkę i ucierać dobrze do białości. Nakoniec dodać dowolnego zapachu łyżeczkę maraskinu, benedyktynki itp. Ten lukier nadaje się także do tortu kartoflanego.

TORT MIGDAŁOWY Z CZEKOLADĄ.

Bierze się ćwierć kg. migdałów, z tego 7 dk. parzy się i kraje w paseczki, resztę przeciera przez maszynkę wraz z łupką. Dodaje się ćwierć kg. miałkiego cukru, miesza razem z tartymi migdałami, wbija do miski dwa żółtka i pianę z dwóch białek i miesza przez chwilę. Potem znowu dwa żółtka i pianę z dwóch białek i mieszać tak ciągle, aby było razem 10 jaj. Ciasto ma być tak utarte jak piana. Wtedy dodaje się dwie tabliczki utartej czekolady, pokrajane migdały i sześć dk. pokrajanej w paseczki pomarańczki Mieć przygotowaną i masłem wysmarowaną formę, masę zaraz wlać i włożyć do pieca, aby się migdały i pomarańczki nie osiadły na spodzie. Piec trzy kwadranse w łagodnem, ale jednostajnem cieple.

TORT BISZKOPTOWY.

35 dk. cukru miałkiego dać do miski, otarłszy przedtem o pomarańczę i trzeć z 22 żółtkami przez godzinę, potem wmieszać 23 dk. mączki ryżowej lub najpiękniejszej pszennej, bardzo starannie przesianej. Podzielic ciasto na trzy części i piec w miernem cieple.

TORT Z ORZECHÓW WŁOSKICH.

15 dk. orzechów usiekać cienko, sparzyć 15 dk. migdałów i utłuc. Dodać 25 dk. cukru miałkiego i wszystko razem wsypać do miski, wbić 14 żółtek i trzeć przez pół godziny. Nakoniec wmieszać lekko pianę z 10 białek i podzieliwszy ciasto na dwie części, piec w tortownicy masłem wysmarowanej w miernem cieple. Trzeba uważać, ażeby płatki nie były za grube, bo tort robi się zbyt ciężki. Także nie można orzechów tłuc, ale koniecznie siekać. Przełożyć konfiturami lub dowolną masą.

TORT KARTOFLANY.

21 dk. masła, 21 dk. cukru, 6 żółtek, trzeć przez pół godziny, dodać z 6 białek pianę, łyżkę rumu i 21 dk. kartoflanej mąki. Upiec w miernem cieple.

DOBRA I TANIA BABKA TARTA.

Babka ta ma te zalety, że nie jest kosztowna i łatwo się udaje. Wziąć mąki 80 deka, drożdży 12 deka, masła 40 deka, skórka otarta z dwóch cytryn, cukru 40 deka, trochę soli, sok z jednej cytryny i 18 jaj. Drożdże rozmoczone w półkwaterce mleka wlać w połowę mąki i dać podrosnąć. Masło utrzeć w donicy na śmietanę, dosypując po łyżce cukru i po jednem żółtku, dać sok i skórkę cytrynową i ucierać godzinę całą. Gdy rozczyn podrośnie, zmieszać go z utartą masą, dosypać drugą połowę mąki, wymieszać wolno z pianą z ubitych białek, przełożyć do dwu form glinianych lub ron dli, wyłożonych papierem, wysmarowanych masłem i wysypanych bułeczką i piec w niezbyt gorącym piecu. Próbować jak zwykle patyczkiem i wyjmować z form ostrożnie, aby nie opadły.